

2022 promotions de rentrée



Pâtisseries Glaciers Chocolatiers



MASTERCHEF

- Cuit
- Refroidit
- Foisonne
- Turbine
- Met au point le chocolat

MASTERCHEF 12 L

633 € HT/mois sur 60 mois *

MASTERCHEF S 20 L

760 € HT/mois sur 60 mois *

UN CADEAU OFFERT

Une machine à Chantilly

- Simple et rapide
- Foisonnement optimal (260%)
- Facile à nettoyer



Une journée de formation dans le laboratoire du client incluse



TEMPÉREUSE DIVA 12 ET TAPIS D'ENROBAGE NRD12

- Mise au point automatique du chocolat
- Enrobage (bonbons, orangettes, biscuits...)
- Productivité
- Hygiène

493 € HT/mois sur 60 mois *

UN CADEAU OFFERT

Une guitare pour découpage des intérieurs pralinés et ganache

- 3 cadres de coupe



Une journée de formation dans le laboratoire du client incluse

* Offre valable uniquement en France métropolitaine, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/10/2022 et le 30/11/2022 et livraison avant le 31/12/2022 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux et sous réserve de l'accessibilité du fournisseur. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

SOLUTIONS PRO
ET PACKS SÉRÉNITÉ EUROMAT,
POUR ÊTRE TOUJOURS
PLUS ATTENTIFS
ET RÉACTIFS À VOS ATTENTES


EUROMAT
Votre réseau en actions



UNE OFFRE EXCLUSIVE EUROMAT
MATÉRIEL + INSTALLATION + GARANTIE + VISITE DE CONTRÔLE
= 1 LOYER MENSUEL

FOUR ATOLLSPEED 300H + PLAQUE DE CUISSON

260 € HT/mois* sur 36 mois



LES PLUS ATOLLSPEED

- **LA RAPIDITÉ**
 - Temps de cuisson divisé par 10
 - Réduit vos files d'attente en plein service
- **LA FACILITÉ**
 - Ecran tactile 7 pouces et recettes programmables pour une utilisation ultra simple au quotidien
- **LA TECHNOLOGIE HYBRIDE**
 - Micro ondes et air pulsé
 - Garde la saveur et le croustillant des aliments
- **LE PLUG & PLAY**
 - Branchez sur 230V et cuisinez sans raccordement

- **L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE**
 - L'excellente isolation garantit une perte de chaleur minimale. Après 10 minutes de temps de chauffe, l'appareil est prêt à être utilisé.
- **LE NETTOYAGE**
 - Propre en un tour de main grâce à la chambre de cuisson hygiénique et au système de filtre facile à nettoyer. Aucun entretien supplémentaire nécessaire.

LES AVANTAGES DU PACK SÉRÉNITÉ

La garantie de 3 ans
ou de 4 ans**

La fin des surprises
de trésorerie

Le contrat d'une visite annuelle
d'entretien à partir de l'année 2

* Offre valable uniquement en France métropolitaine, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/10/2022 et le 30/11/2022 et livraison avant le 31/12/2022 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles. ** Atollspeed : Garantie constructeur 1 an + extension de garantie pièces et main d'oeuvre 2 ans. La garantie ne couvre pas le bris de matériel, l'usage non conforme, le vandalisme, les catastrophes naturelles et les consommables.



UNE OFFRE EXCLUSIVE EUROMAT

MATÉRIEL + INSTALLATION + GARANTIE + VISITE DE CONTRÔLE
= 1 LOYER MENSUEL

LE CONTRAT DE VISITE D'ENTRETIEN ANNUEL À PARTIR DE L'ANNÉE 2

FOURS VISUAL COOKING TOUCH ← HOUNÖ

FABRICATION
DANOISE

Version 1.06

6 niveaux avec piètement
Espace 80 mm

376 €*
HT/mois
sur 48 mois

Version 1.10

9 niveaux avec piètement
Espace 80 mm

473 €*
HT/mois
sur 48 mois

Combi-Touch Plus

Superposition Touch 1.10 /
Touch 1.06

Kit de superposition

666 €
HT/mois
sur 48 mois



Pour tous les modèles

600 x 400 mm | Sonde - Hotte de condensation | 1 Cartouche filtre calcaire XL

Hotline Culinaire du lundi au vendredi 8h00-18h00 pour tout conseil d'utilisation et d'optimisation du Visual Cooking Touch.

Modes de cuisson pour les modèles Visual Cooking version Touch

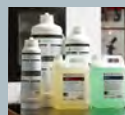
- Air pulsé (convection)
- Cuisson vapeur (basse température & vapeur forcée)
- Cuisson & régénération
- ClimaOptima, contrôle automatique de l'humidité en cuisson
- SmartChef, Process de cuisson automatique pour le Snacking
- Sonde à cœur multipoints pour le Snacking
- RackTimer : Cuisson à charges mixtes, jusqu'à 20 minuteries
- Process de pousse pour pâte levée / humidification automatique
- Impulsion manuelle d'humidité
- Préchauffage
- Fonction de refroidissement automatique
- 9 vitesses de ventilation autoreverse
- Contrôle automatique ou manuel du oura
- Recettes : Sélection favoris, avec photos (QSR), collection recettes pâtisseries et snacking Euromat
- Douchette
- CombiWash, système de nettoyage entièrement automatique
- Rapport HACCP, 60 jours en format PDF via le port USB.
- Prise en main et formation du personnel par Conseiller Culinaire HOUNÖ
- Filtre intégré Cartouche XL6000, suivi des consommations d'eau / alerte de remplacement

Fours mixtes pâtisserie - la gamme la plus large au monde



Accessoires inclus dans la promotion

Hydro
Shield



Hotte



Sonde



Support

* Offre valable uniquement en France métropolitaine, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/10/2022 et le 30/11/2022 et livraison avant le 31/12/2022 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles. ** Hounö: Garantie constructeur 4 ans + main d'oeuvre concession. . La garantie ne couvre pas le bris de matériel, l'usage non conforme, le vandalisme, les catastrophes naturelles et les consommables.

Vitrines magasins



Vitrines LONGONI VITRA

à partir de
163€*
HT/mois sur 36 mois



Couleur gris standard Bi températures +5°C / -20°C No Frost Froid ventilé	Option Noir Black opal Bi températures +5°C / -20°C No Frost Froid ventilé	Choc -2% C / +15° C Soft air Froid ventilé Option chocolat include
---	---	---

450 litres largeur 65cm Hauteur 190 cm 5 niveaux	6314 L 181€* <small>ht/mois 36 mois</small>	6314 L (noir) 193€* <small>ht/mois 36 mois</small>	6414 L 163€* <small>ht/mois 36 mois</small>
600 litres largeur 85cm Hauteur 190 cm 5 niveaux	8314 L 223€* <small>ht/mois 36 mois</small>	8314 L (noir) 238€* <small>ht/mois 36 mois</small>	
450 litres largeur 65cm Hauteur 150 cm 4 niveaux	6314 S 164€* <small>ht/mois 36 mois</small>	6314 S (noir) 173€* <small>ht/mois 36 mois</small>	
600 litres largeur 85cm Hauteur 150 cm 4 niveaux	8314 S 207€* <small>ht/mois 36 mois</small>	8314 S (noir) 219€* <small>ht/mois 36 mois</small>	

Vitrines Tecfrigo Marilyn

à partir de
179€*
HT/mois sur 36 mois

450 Q
Froid positif ventilé
+4°C / +10° C

219€*
HT/mois sur 36 mois

450 NV
Froid négatif ventilé
-21° C / -15° C

223€*
HT/mois sur 36 mois

450 BTV
Froid bi-température ventilé
-20°C / +5° C

TECFRIGO



* Offre valable uniquement en France métropolitaine, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/10/2022 et le 30/11/2022 et livraison avant le 31/12/2022 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.



Vitrine murale MS12DCPCM1

Portes battantes
Option LED
4 étagères réglables
Dim L x P x H = 1250 x 685 x 2 000 mm
Joues 40 x 40 mm
Vol 508 l
Laquée Noir
Classe climatique 3 : 25°C / 25%HR

172 €*
HT/mois
sur 36 mois



Vitrine Ambre VBR 12 PR 5

Gaz réfrigérant R290
Capacité 365 l
Surface d'exposition : 1,9 m2
3 étagères
Double porte arrière coulissante
Vitre frontale
Eclairage LED (frontal et plan d'exposition)

Dimensions sans joues L x P x H :
1250 x 810 x 1300 mm.
Joues latérales : 20 + 20 mm
Température : +4°C / +8°C
Classe climatique 4 / 38°C

144 €*
HT/mois
sur 36 mois

Armoires à boissons ERV

Double vitrage
Ouverture des portes à 95°
Eclairage LED
Temp : +4°C / +12°C
Classe climatique 4 / 38°C



ERV 53
1 porte vitrée
L x P x H : 600 x 510 x 1 820 mm
Volume : 280 l

52 €*
HT/mois
sur 36 mois
ou 1 610€ HT

ERV 83
2 portes vitrées
L x P x H : 900 x 510 x 1 820 mm
Volume : 435 l

67 €*
HT/mois
sur 36 mois
ou 2 073€ HT



Coupeuse JAC ECO + 45

154 €*
HT/mois
sur 36 mois

Automatique
Programmation force de coupe
Ergonomique et hygiénique
Plusieurs coloris en standard
(blanc, noir, rouge, gris)
Black Edition (noir intégral) en option



Laverie



Lave batterie Elframo LP61

Paniers 700 x 550 mm
Dim LxPxH : 675 x 842 x 1 850 mm
Hauteur de passage : 680 mm
Hauteur ouvert : 2080 mm
Largeur porte ouverte : 1 235 mm

184 €*
HT/mois
sur 36 mois

Lave batterie Jeros 8105

329 €*
HT/mois
sur 36 mois

Panier : 540 x 635 mm
Dim L 600 x P 745 x H 1630 mm
Hauteur de passage : 610 mm
H 2100 mm capot ouvert



Doseur de lessive
OFFERT
d'une valeur de 720€ HT



Lave-verre / Lave-ustensiles



CE 60 PS
95 €*
HT/mois
sur 36 mois

Paniers : 500 x 500 mm
Hauteur de passage : 350 mm
avec pompe de vidange



CE 90E2 PS
201 €*
HT/mois
sur 36 mois

Paniers : 500 x 600 mm
Hauteur de passage : 500 mm
avec pompe de vidange

HOONVED

NOUVEAUTÉ



HD40 BT
208 €*
HT/mois
sur 36 mois

Paniers : 540 x 660 mm
Hauteur de passage : 670 mm
Programmeur latéral

Machines

Batteurs Varimixer



Teddy 5 litres

44 €*
HT/mois
sur 36 mois
ou 1 370€ HT

1 bol supplémentaire
OFFERT
d'une valeur de 121€ HT

241 €*
HT/mois
sur 36 mois

Kodiak 30 litres
Tout inox
Chariot de cuve



1 racleur de cuve 30L
OFFERT
d'une valeur de 516€ HT



Laminoirs RONDO

Rondostar 4000
SFS 6605/6607

Dough-how & more.

Laminoir électronique
Farineur + enrouleur automatiques
Largeur de tapis 660 mm
Gain de place, tables relevables
Longueur table hors tout :
SFS 6605 : 2720 mm
SFS 6607 : 3320 mm



Mise en service + tôles
réceptrices farine
OFFERTS

999 €*
HT/mois
sur 36 mois

Laminoirs Fabrication Rondo EUROMAT



Votre réseau en actions



STS 513

Simplicité efficacité
Largeur de tapis 500 mm
Gain de place, tables relevables
Dim de travail : 2 000 x 990 x 1 300 mm

210 €*
HT/mois
sur 36 mois



STS 514

Simplicité efficacité
Largeur de tapis 500 mm
Gain de place, tables relevables
Dim de travail : 2 500 x 990 x 1 300 mm

210 €*
HT/mois
sur 36 mois



STS 615

Simplicité efficacité
Largeur de tapis 660 mm
Gain de place, tables relevables
Socle peint, mobile, avec freins

235 €*
HT/mois
sur 36 mois

144 €*
HT/mois
sur 36 mois



TS 513 à poser sur table

Simplicité efficacité
Largeur de tapis 500 mm
Gain de place, tables relevables

* Offre valable uniquement en France métropolitaine, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/10/2022 et le 30/11/2022 et livraison avant le 31/12/2022 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

Armoires Froid



Armoires Euronormes blanches

56 €*
HT/mois
sur 36 mois
ou 1 730€ HT

Armoire positive BKV 5040

Froid ventilé
Classe énergétique: D
Classe climatique: 5 (+40°C)
Volume: 491 l
Conso énergétique: 753 kWh/an
Temp: +2/+15°C

68 €*
HT/mois
sur 36 mois
ou 2 110€ HT

Armoire négative BG 5040

Froid statique
Classe climatique: 5 (+40°C)
Volume: 491 l
Conso énergétique: 614 kWh/an
Temp: -26/-9°C

Armoires négatives blanches

121 €*
HT/mois
sur 36 mois

BGPV 6520

600 x 400 mm
Volume: 602 l
Conso énergétique: 1874 kWh/an
Classe énergétique: D
Temp: -35/-10°C
20 jeux de glissières

149 €*
HT/mois
sur 36 mois

BGPV 8420

600 x 800 mm
Volume: 856 l
Conso énergétique: 1997 kWh/an
Classe énergétique: C
Temp: -35/-10°C
25 jeux de glissières



Armoires positives blanches

104 €*
HT/mois
sur 36 mois

BKPV 6520

400 x 600 mm
Volume utile: 365 l
Conso énergétique: 542 kWh/an
20 jeux de glissières
Cuve inoxydable
Classe climatique: 5 (+40°C)
Classe énergétique: C
Temp: -35/-10°C

137 €*
HT/mois
sur 36 mois

BKPV 8420

600 x 800 mm
Volume utile: 677 l
Conso énergétique: 765 kWh/an
25 jeux de glissières
Cuve inoxydable
Classe climatique: 5 (+40°C)
Classe énergétique: C
Temp: -35/-10°C

Cellules de surgélation

164 €*
HT/mois
sur 36 mois

Speed 5-2
5 niveaux



209 €*
HT/mois
sur 36 mois

Speed 8-2
8 niveaux



263 €*
HT/mois
sur 36 mois

Speed 10-2
10 niveaux



Les tours pâtissiers

Tour réfrigéré par Euromat

Froid statique - utilisation possible en ventilé via 1 interrupteur à 3 positions
 Entrée en 600 mm (de 2 à 3 portes) OU Entrée 400 mm (jusqu'à 4 portes)
 6 paires de glissières par porte
 Groupe logé tropicalisé à gauche ou à droite
 Bac de récupération des eaux de dégivrage en inox avec cordon chauffant
 Bâti inox
 Dessus inox en standard
 Existe sans dessus et/ou avec dessus granit gris clair, noir, Zimbabwe, stratifié au choix (option).
 Version laquée selon nuancier RAL, PANTONE ou NCS (option)

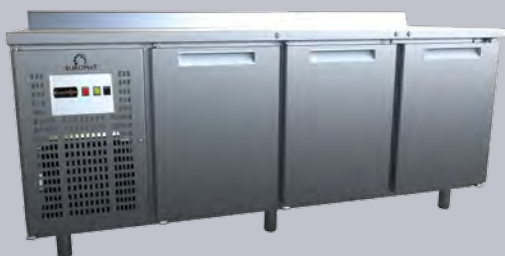


à partir de

100 €*
HT/mois sur 36 mois

	TPE2GLI 2 portes dessus inox sans dossier	TPE3GLI 3 portes dessus inox sans dossier	TPE4GLI 4 portes dessus inox sans dossier
Entrée en 400	100 €* HT/mois sur 36 mois	113 €* HT/mois sur 36 mois	142 €* HT/mois sur 36 mois

Personnalisation possible - idéal pour intégration dans vos magasins
 Version laquée selon nuancier RAL, PANTONE ou NCS (option)



Tour réfrigéré pâtissier



TPB 813 ESD
3 portes

168 €*
HT/mois sur 36 mois

Portes blanches
 Froid statique
 Groupe logé
 Dessus inox, plat (sans dossier)

TPB 814 EDS
4 portes

201 €*
HT/mois sur 36 mois

* Offre valable uniquement en France métropolitaine, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/10/2022 et le 30/11/2022 et livraison avant le 31/12/2022 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux - sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.

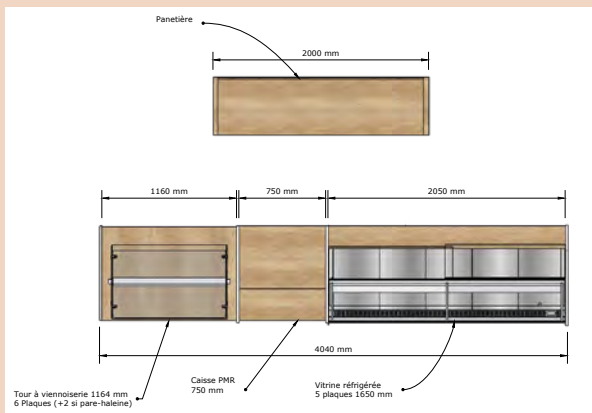
Ensemble de vitrines OVEA - magasin droit

Vitrage droit rabattable, tablette de service et dessus de caisse en stratifié Halifax naturel Egger, plinthe en granit noir Zimbabwe, châssis et exposition tout inox AISI 304, froid ventilé et kit ré-évaporation, dégivrage automatique, étagère intermédiaire non réfrigérée, vitrage de façade plus haut formant un pare-haleine, exposition réfrigérée pour plaques 600 x 400, décor droit stratifié blanc alpin Egger, éclairage LED haute performance ton chaud 2 700 °K, plinthe granit noir, réserve réfrigérée pour produits emballés de série, caisse PMR, tour à viennoiserie, meuble de présentation pour le pain, éclairage par LED avec caillebotis réglable, séparation mobile et amovible, finition stratifié Halifax naturel et blanc alpin pour le fond et les portes coulissantes. Caillebotis inférieur avec ramasse-miettes.



à partir de
641 €*
HT/mois
sur 48 mois
sur la base du plan 2D ci-dessous

- Tour à viennoiserie - OTV 116
6 plaques 600 x 400
- Comptoir Caisse - OCPMR075
- Vitrine réfrigérée - OVR205
capacité 5 plaques, groupe logé,
kit ré-évaporation.
- Panetière MODEA - PAN 200
Deux étagères, éclairage LED,
fond stratifié, soubassement
avec portes coulissantes



Ensemble de vitrines OVEA - magasin avec angle

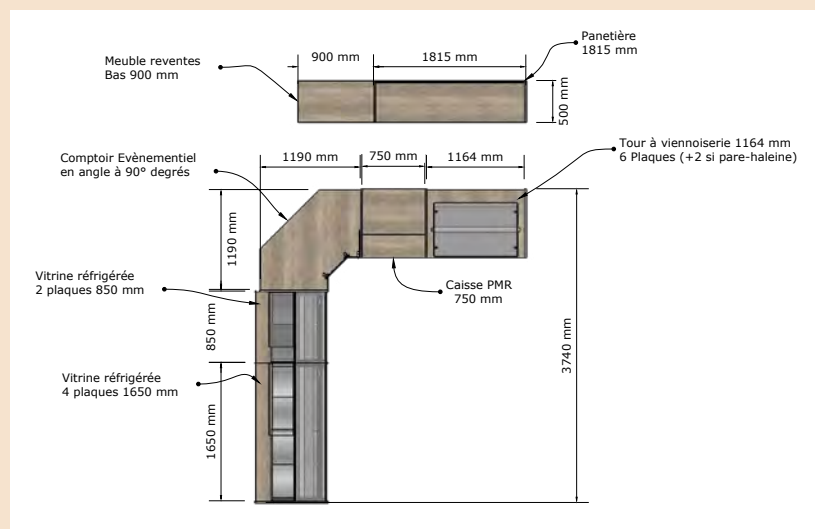
Vitrage droit rabattable, tablettes de service, dessus de caisse et plinthes en granit noir Zimbabwe, châssis et exposition tout inox AISI 304, froid ventilé et kit ré-évaporation, dégivrage automatique, étagère intermédiaire non réfrigérée, vitrage de façade plus haut formant un pare-haleine, exposition réfrigérée pour plaques 600 x 400, décoration droite en laqué (à définir selon nuancier RAL), éclairage LED haute performance ton chaud 2700°K, plinthe inox, réserve réfrigérée pour produits emballés de série, caisse PMR, tour viennoiserie, meuble de présentation pour le pain, éclairage par LED avec caillebottis bois laqué et séparation en verre fixe, meuble de revente bas, dessus stratifié, décor laqué RAL idem linéaire, portes battantes en soubassement.



à partir de

824 €*
HT/mois
sur 48 mois

sur la base du plan 2D ci-dessous



- Comptoir Caisse - OCPMR075
- Tour à viennoiserie - OTV 116
6 plaques 600 x 400
- Comptoir évènementiel - ECEV190
en angle 90° intérieur
- Vitrine réfrigérée - EVR085
capacité 2 plaques, groupe logé, kit
ré-évaporation.
- Vitrine réfrigérée - EVR165
capacité 4 plaques, groupe logé, kit
ré-évaporation.
- Panetière classique MODEA PAN 185
Deux étagères, éclairage LED, fond miroir,
séparation en verre fixe, soubassement
avec portes coulissantes.
- Meuble de revente bas - REV0 090
dessus stratifié portes battantes.

* Offre valable uniquement en France métropolitaine, financée en location financière (LDD), pour toute commande passée entre le 01/10/2022 et le 30/11/2022 et livraison avant le 31/12/2022 selon stock disponible et sous réserve de l'acceptation du dossier de financement par notre partenaire financier. Livraison et installation comprises, hors frais de travaux éventuels et de raccordement réseaux – sous réserve de l'accessibilité du fournil. Le client s'engage à assurer le matériel pendant toute la période de location. Photos non contractuelles.



**Echelle à bacs inox 8 niveaux
+ 8 bacs plastique rectangulaires
530 x 410 x H 140 mm
EBI010 + BDIVREC**

480 €*
HT



**Echelle à bacs inox 8 niveaux
+ 8 bacs plastique ronds
diam 470 mm H 170 mm
EBI010 + BDIVR**

480 €*
HT



**Echelle basse 400 x 600
8 niveaux - H 855 mm
ECHB005**

423 €*
HT



**Echelle Pâtissière PREMIUM 400 x 600
Monobloc soudée TIG
ECHI002**

430 €*
HT



**Ensemble Echelle PANEO 15 niveaux
+ 15 bacs Hauteur bac 75 mm
ECP002 + BPANEO**

670 €*
HT



**Plonge inox 1200 x 700
avec étagère basse
+ 1 bac égouttoir droit
+ robinet mélangeur standard
PL7106D**

903 €*
HT



**Plonge inox 1200 x 700
sans étagère basse
+ 1 bac égouttoir droit
+ robinet mélangeur standard
PL7006D**

792 €*
HT



**Lave mains standard
LM003**

212 €*
HT



- **A.E.B.**
Départements •09 - 31 - 81 - 12
•32 Partiel •82 Partiel
Tél. : 05 61 81 28 57
a.e.b.austruy@wanadoo.fr
Départements •12 - 81
Tél. Commercial : 06 78 99 23 82
Technique : 06 32 90 05 18
- **BONGARD 67**
Département •67
Tél. : 03 88 96 00 11
contact@bongard67.fr
- **BONGARD Poitou-Charentes**
Départements •16 - 17
Tél. : 05 46 41 84 04
Département •86
Tél. : 05 49 44 11 13
N° SAV pour la région Poitou-Charentes : 05 46 41 84 04
littoralequipement@littoralequipement.fr
- **BORSOTTI**
Départements •25 - 39
•70 Partiel
Tél. : 03 84 73 90 27
pascal.borsotti@wanadoo.fr

- **BOURMAUD EQUIPEMENT**
SAS Huteau-Menard
Département •44
Tél. : 02 40 30 23 53
contact@f-d-o.com
Départements •49
•53 Partiel
Tél. : 02 41 72 06 99
bourmaud49@f-d-o.com
Départements •85 - 79
Tél. : 02 51 48 12 42
bourmaud85@orange.fr
- **BREAD LAND CORSE**
Départements •2 A/Corse du Sud
•2 B/Haute Corse
Tél. : 04 91 90 54 08 - 06 07 58 11 97
corse@breadland.fr
- **CELIKSAN**
Départements •19 - 23 - 87
Tél. : 05 55 30 43 84
celiksanbongard@gmail.com
- **CELSIUS EQUIPEMENT**
Départements •21 - 71 - 52 partiel
Tél. : 03 80 51 99 76
contact@celsius-equipement.fr

- **C.F.M.B.**
Départements •11- 34 - 66
Tél. : 04 67 32 62 62
cfmb@cfmb.fr
- **DIMA**
Départements •24 - 47 - 46 - 33
•32 Partiel •82 Partiel
Tél. : 05 56 35 04 10
direction@dim-fr.com
- **DUCORBIER MATERIEL**
Départements •76 - 27 - 60
•78 Partiel •95 Partiel •80 Partiel
Tél. : 02 35 80 56 69
ducorbier@ducorbier-materiel.fr
- **E.M. EQUIPEMENT**
Départements •22 - 35
•53 Partiel
Tél. (22 - 53) : 02 96 63 32 32
Tél. (35) : 02 99 67 18 34
em.equipement@wanadoo.fr
- **L'EQUIPEMENT MODERNE**
Départements •40 - 64 - 65
•32 Partiel
Tél. : 05 59 38 14 07
contact@equipementmoderne.fr
- **LE FOURNIL LORRAIN**
Département •57
Tél. : 03 87 86 14 67
commerce@lefournilorrain.fr
- **LE POLE EQUIPEMENT**
Département •56 Agence Morbihan
Tél. : 02 97 24 08 63
Département •29 Agence Finistère
Tél. : 02 98 97 23 71
contact@lepoleequipement.com

- **MAINE FOURNIL**
Départements •72 - 28
•53 Partiel •61 Partiel
Tél. : 02 43 72 79 35
Contact : Sébastien François
06 83 81 27 33
sfrancois@mainefournil.fr
- **PANICENTRE**
Départements •37 - 41 - 45
Tél. commercial et technique :
02 47 63 41 41
Tél. SAV - 24h/24 - 7j/7 : N° indigo
0820 22 31 00
contact@panicentre.com

- **PANIFOUR**
Départements •75 - 77 - 91 - 92 - 93 - 94
•78 Partiel •95 Partiel
Tél. : 01 60 86 41 00
panifour@panifour.com
- **PB EQUIPEMENT**
Départements •18 - 58 - 36
Tél. : 02 48 69 20 57 -
Portable : 06 11 47 92 65
pascal.pbe18@gmail.com
- **POLY-TECH**
Départements •68 - 90
Tél. : 03 89 33 00 24
contact@poly-tech-equipements.fr
- **ROBIN-CHILARD Basse-Normandie**
Départements •50 - 14
•61 Partiel
Tél. : 02 33 56 67 36
robinchilard@robin-chilard.fr
- **SELEC PRO**
Départements •07 - 26 - 30 - 48
•84 Partiel
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301
contact@selecpro.fr
- **SELEC PRO Auvergne**
Départements •15 - 42 - 43
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301
E-mail : contactspa@selecpro.fr
Départements •03 - 63
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301
contactspa@selecpro.fr
- **SIMATEL**
Départements •73 - 74 •01 Partiel
N° Indigo : 0820 22 00 30
(n° unique SIMATEL)
simatel@simatel.eu
Département •38
N° Indigo : 0820 22 00 30
(n° unique SIMATEL)
simatel@simatel.eu
- **SIMATEL CONCEPT**
Départements •69 •01 Partiel
Tél. : 04 28 29 03 89
Site Internet : www.simatel-concept.fr
- **SIMATEL SUISSE**
Tél. : +41 22 342 36 95
contact@simatel.ch

- **SODIMA EQUIPEMENT**
Départements •54 - 55 - 88
•70 Partiel
Tél. : 03 83 61 45 25 / 03 29 36 96 96
sodimaequipement@sodima.eu
- **SOMABO**
Départements •59 - 62
•80 Partiel
Tél. : 03 20 96 27 43
keeckman@somabo.fr
Site Internet : www.somabo-sa.com
- **TECHNIFOUR**
Départements •02 - 08 - 51
Tél. : 03 26 83 83 80
philippe.montez@technifour.fr
- **TORTORA**
Départements •10 - 89
•52 Partiel
Tél. : 03 25 40 30 45
tortora10@tortora.fr
- **TOUT TECHNIQUE**
Départements •04 - 05 - 06 - 13 - 83
•84 Partiel
Tél. : 0825 003 009
contact@touttechnique.fr

OUTRE-MER

- **BREAD LAND OCEAN PACIFIQUE**
- **BREAD LAND OCEAN INDIEN**
Tél. : +33 0(4) 91 90 54 08
+33 0(6) 07 58 11 97
DOM TOM - OCEAN INDIEN :
export@breadland.fr
DOM TOM - OCEAN PACIFIQUE :
export@breadland.fr
- **JMG EQUIPEMENT OCEAN ATLANTIQUE**
Tél. : 06 43 72 61 30
jean-marc.gavrier@jmg-equipement.com

